Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Mengenal Bubur Tradisional Nusantara

Paskalina Oktavianawati

Bacaan untuk Anak
Tingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Mengenal Bubur Tradisional Nusantara

Paskalina Oktavianawati

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

MENGENAL BUBUR TRADISIONAL NUSANTARA

Penulis : Paskalina Oktavianawati
Penyunting : Dwi Agus Erinita
Penata Letak : Tim @solusiediting

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.595 98
OKT
m

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Oktavianawati, Paskalina
Mengenal Bubur Tradisional Nusantara/Paskalina Oktavianawati; Penyunting: Dwi Agus Erinita; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
x; 66 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-153-2

1. CERITA RAKYAT-INDONESIA
2. KESUSASTRAAN ANAK INDONESIA

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan

bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran

ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/I13.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih Penulis

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat dan karunia-Nya, buku *Mengenal Bubur Tradisional Nusantara* dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Penulis merasa hangga dapat menjadi bagian dari Gerakan Literasi Nasional 2018 yang dicanangkan oleh Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Dalam buku ini penulis membahas lebih dari dua puluh bubur tradisional nusantara. Di antaranya ada bubur ase dari Betawi, bubur bassang dari Makassar, bubur kampiun dari Padang, dan bubur sagu ubi dari Maluku.

Buku ini masih jauh dari sempurna. Masih banyak bubur tradisional yang belum dibahas dalam buku ini. Namun, penulis berharap melalui buku ini bisa menambah wawasan peserta didik tentang kuliner Indonesia,

khususnya bubur tradisional nusantara. Selain itu, semoga peserta didik dapat mengenali bubur tradisional khas daerahnya sendiri.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa yang telah melibatkan penulis dalam penulisan buku bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018. Semoga buku ini dapat menambah khazanah pengetahuan peserta didik akan kekayaan kuliner Indonesia.

Daftar Isi

Sambutan iii

Sekapur Sirih vii

Daftar Isi ix

Pendahuluan 1

Bubur Ase (Betawi) 3

Bubur Kacang Hijau (Jawa) 5

Bubur Tinutuan (Manado) 9

Bubur Gunting (Banjarmasin) 12

Bubur Jali-jali (Betawi) 14

Bubur Papeda (Maluku dan Papua) 17

Bubur Ayam (Jawa) 19

Bubur Lemu (Solo dan Yogya) 21

Bubur Bassang (Makassar) 23

Bubur Ketan Hitam (Jawa) 25

Bubur Pedas (Sambas dan Pontianak) 27

Bubur Biji Salak (Jawa) 29

Bubur Kanji Rumbi (Aceh) 32

Bubur Sagu Mutiara (Jawa) 34
Bubur Kampiun (Padang) 37
Bubur Manggul (Madura) 39
Bubur Sumsum (Jawa) 41
Bubur Mengguh (Bali) 43
Bubur Merah Putih (Jawa) 45
Bubur Barobbo (Sulawesi Selatan) 48
Bubur Sekoi (Bengkulu dan Jawa) 50
Bubur Srontol (Mojokerto) 52
Bubur Sagu Ubi (Maluku) 55
Penutup 57

Glosarium 61
Daftar Bacaan 62
Biodata Penulis 64
Biodata Penyunting 66

Pendahuluan

Kamu pasti tidak asing lagi dengan bubur sumsum, bubur kacang hijau, bubur ketan hitam, dan bubur ayam. Kamu pasti sudah pernah mencicipinya. Keempat bubur itu memang banyak dijual, bahkan penjual bubur ayam bisa jadi setiap pagi lewat depan rumahmu.

Bagaimana dengan bubur asc, bubur bassang, bubur barobbo, bubur sagu ubi, dan bubur pedas, apakah kamu pernah mencicipinya? Di antara kamu tentu ada yang sudah mencicipinya, pernah mendengar namanya, dan ada pula yang belum pernah mendengar namanya apalagi mencicipi rasanya.

Bubur yang disebutkan di atas adalah bubur yang ada di nusantara. Di antara bubur-bubur itu ada yang sudah tersebar ke seluruh nusantara, ada pula yang hanya dijumpai di daerah tertentu.

Dalam buku ini dibahas lebih dari dua puluh jenis bubur nusantara. Bubur-bubur ini menggunakan bahan

dasar yang bermacam-macam. Bahan dasar yang paling banyak digunakan adalah beras. Ada pula bubur tradisional nusantara yang menggunakan bahan tanaman langka.

Bubur tradisional nusantara ada yang sudah langka keberadaannya. Oleh kerena itu, semoga melalui buku ini kamu menjadi tahu jika daerahmu atau nusantara ini memiliki kekayaan kuliner bubur yang patut untuk dilestarikan. Dengan demikian, keberadaan bubur tradisional nusantara ini tidak menjadi hilang.

Bubur Ase (Betawi)

Gambar: Bubur Ase
Sumber: www.gujarerjoy.blogspot.co.id

Bubur ase merupakan makanan tradisional yang berasal dari Betawi, Jakarta. Bubur ase disebut juga bubur cerancam.

Menurut cerita, ada sejarah di balik penamaan bubur ase. Pertama, ada yang mengatakan nama *ase* berarti 'dingin'. Hal ini menunjuk pada bubur yang dihidangkan dingin. Bahkan semua lauk pendamping bubur ase

juga dihidangkan dingin. Kedua, nama *ase* merupakan singkatan dari asinan semur. Hal ini disebabkan bubur ase disajikan dengan semur daging dan asinan sayuran. Cerita yang kedua sepertinya lebih masuk akal.

Salah satu yang membedakan bubur ase dengan bubur lain adalah tampilan bubur ase terlihat hitam karena kuah semur yang disiramkan di atas bubur. Bahan bubur yang digunakan sama dengan bubur ayam, bedanya bubur ase disiram kuah semur daging. Bubur ase disajikan dengan susunan bubur putih lalu di atasnya ditambahkan asinan sayur, seperti sawi asin, tauge, wortel, lobak, sambal, tahu, kacang, kemudian disiram semur daging dengan kuah kental. Terakhir bubur ini ditaburi kerupuk.

Bahan utama bubur ase terbagi menjadi tiga, yaitu bubur nasi, semur daging, dan asinan sayur. Pelengkap lain, seperti kacang, kerupuk, dan sambal dapat ditambahkan sesuai keinginan.

Bubur ase sudah jarang dijual. Namun, jika kamu ingin mencicipinya, datanglah ke Pekan Raya Jakarta (PRJ). Di sana kamu dapat menemukannya.

Bubur Kacang Hijau (Jawa)

Gambar: Bubur Kacang Hijau
Sumber: dokumen penulis

Bubur kacang hijau adalah salah satu makanan tradisional asli nusantara yang banyak ditemukan di Pulau Jawa. Asal-usul pastinya tidak bisa diketahui. Bubur kacang hijau ini bisa dikatakan menjadi makanan yang dikenal dari Sabang hingga Merauke.

Gambar: Warung Bubur Kacang Hijau
Sumber: dokumen penulis

Bubur kacang hijau adalah bubur yang bergizi. Bubur ini baik dikonsumsi oleh siapa saja, baik bayi, anak-anak, remaja, dewasa, maupun lanjut usia. Kacang hijau merupakan salah satu protein nabati yang baik untuk tubuh. Selain itu, kacang hijau juga menyehatkan tubuh karena memiliki kandungan nutrisi, di antaranya vitamin, mineral, protein, omega 3, dan serat.

Tidak sulit menemukan penjual bubur kacang hijau. Bubur kacang hijau banyak dijual di sekitar rumahmu. baik dijual di warung maupun dijual keliling kampung ata kompleks.

Bubur kacang hijau mudah dibuat di rumah. Bahan-

bahan yang dibutuhkan adalah kacang hijau, gula merah, daun pandan, dan santan kelapa.

Cara membuat bubur kacang hijau cukup mudah. Pertama-tama kacang hijau dicuci, lalu direndam selama kurang lebih dua jam. Dengan merendamnya, kacang hijau yang kurang baik akan mengambang. Perendaman kacang hijau juga dapat membuat kacang hijau lebih cepat empuk saat dimasak.

Kacang hijau direbus bersama air dan gula merah serta selembar daun pandan. Setelah empuk, masukkan santan kelapa. Pemberian santan kelapa dapat dilakukan sesuai selera. Santan dapat dicampur ketika bubur kacang hijau dimasak atau dapat juga dituangkan terpisah ketika bubur kacang hijau disajikan di mangkuk. Namun, kandungan yang terdapat pada kacang hijau ini akan tetap terjaga jika bubur kacang hijau dibuat tanpa santan. Santan dapat menyebabkan penyakit tertentu jika dikonsumsi secara berlebihan.

Bubur kacang hijau dapat dinikmati dalam keadaan panas dan dingin. Bubur ini juga dapat dinikmati dengan menambahkan roti tawar dan ketan hitam.

Mudah bukan cara membuat bubur kacang hijau?

Gambar: Kreasi Bubur Kacang Hijau
Sumber: dokumen penulis

Kamu bisa membuatnya sendiri di rumah bersama keluargamu. Jika tak bisa membuat sendiri, membeli di warung bubur juga menyenangkan.

Bubur Tinutuan (Manado)

Gambar: Bubur Tinutuan
Sumber: id.wikipedia.org

Bubur tinutuan adalah nama lain dari bubur Manado. Dari namanya kamu tentu tahu, bubur ini berasal dari Kota Manado, Sulawesi Utara.

Menurut cerita, terdapat sejarah tentang terciptanya bubur tinutuan. Dulu keadaan ekonomi masyarakat di Kota Manado sangat susah sehingga mereka sulit untuk membeli makanan. Untuk mengurangi beban biaya hidup,

masyarakat saat itu memasak sayur-sayuran yang ada di sekitar rumah dan mencampur dengan sedikit beras, lalu dimasak hingga beras menjadi bubur. Jadilah bubur tinutuan yang kita kenal saat ini.

Bubur tinutuan saat ini tidak hanya menjadi milik orang Manado. Hal ini dapat dibuktikan dengan keberadaan bubur tinutuan yang tersebar di seluruh Indonesia. Jadi untuk menikmati semangkuk bubur tinutuan, kamu tidak perlu pergi ke Manado.

Bubur tinutuan terbuat dari campuran beras, ubi, labu kuning, dan jagung manis, serta sayuran berupa daun melinjo muda, bayam, daun kangkung, dan daun kemangi. Bumbu yang digunakan adalah garam, sereh, daun bawang, dan daun kunyit. Bubur tinutuan dapat diberi pelengkap ikan asin dan sambal dabu-dabu bagi yang menyukai pedas.

Ikan asin yang digunakan adalah ikan asin jambal yang dipotong dadu kecil-kecil, dicuci, lalu digoreng hingga kering. Untuk sambal dabu-dabu bahannya adalah cabai rawit merah, cabai rawit kecil, bawang merah, dan tomat semuanya diiris kecil, lalu dicampur air jeruk nipis, dan garam.

Bubur tinutuan enak disajikan dalam kondisi hangat sebagai sarapan. Pembuatannya juga cukup mudah, bukan? Kamu bisa membuat bubur tinutuan sendiri di rumah. Selain bergizi, bubur tinutuan ini dibuat tanpa bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi setiap hari.

Pemilihan sayuran dan campuran dalam bubur tinutuan bisa kamu pilih sendiri sesuai bahan yang tersedia di rumah dan yang kamu sukai. Ayo, mencoba membuat bubur tinutuan kreasimu sendiri!

Bubur Gunting (Banjarmasin)

Gambar: Bubur Gunting
Sumber: www.masakandapur.com

Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan mempunyai bubur khas yang unik namanya, bubur gunting. Apakah bubur ini bentuknya seperti gunting atau proses pembuatannya menggunakan gunting?

Nama bubur gunting diberikan pada bubur ini karena proses pembuatan bubur ini menggunakan gunting. Adonan bubur gunting dibentuk dengan cara dipotong-

potong menggunakan gunting. Bentuk bubur ini juga terlihat seperti gunting.

Bubur gunting terbuat dari tepung ketan, daun pandan, garam, dan santan kelapa. Cara membuat bubur gunting mirip dengan cara membuat bubur sumsum. Perbedaannya terletak pada bentuk adonan. Rasa bubur gunting juga mirip bubur sumsum, tetapi tanpa diberi kuah gula merah.

Bubur gunting memiliki rasa gurih karena memiliki rasa santan yang dominan. Bubur gunting ini biasanya banyak dijual ketika bulan Ramadan sebagai bagian dari menu buka puasa.

Bubur Jali-jali (Betawi)

Gambar: Bubur Jali-jali
Sumber: www.bacarresepdulu.com

Kamu tentu ingat sebuah lagu jika menyebut bubur ini. Syair lagunya seperti ini, "Ini dia si jali-jali, lagunya enak ...." Nama bubur ini sama dengan salah satu judul lagu dari Betawi. Bubur jali-jali namanya, berasal dari Betawi.

Bubur jali-jali memiliki banyak manfaat karena terbuat dari biji jali. Biji jali dihasilkan dari tanaman

sejenis padi atau ada juga yang menyebutnya hanjeli.

Sebelum mengetahui seperti apa bubur jali-jali, sebaiknya kamu ketahui dulu apakah tanaman jali itu. Tanaman jali memiliki nama Latin Coix lacryma-jobi L. Tanaman jali merupakan sejenis tumbuhan biji-bijian (serealia) tropika dari suku padi-padian atau Poaceae.

Lihat tanaman dan biji jali pada gambar di bawah ini.

Gambar: Tanaman Jali dan Biji Jali
Sumber: www.bararesepdulu.com, www.8villages.com

Untuk membuat bubur jali-jali, bahan utama yang diperlukan adalah biji jali dan santan kelapa. Bahan lain yang untuk tambahan adalah gula pasir, daun pandan, dan garam.

Proses pembuatannya cukup mudah. Hal pertama yang dilakukan adalah mencuci biji jali dan merendamnya selama dua jam. Kemudian biji jali direbus bersama air dan daun pandan. Setelah agak matang, masukkan gula dan garam, aduk hingga larut. Kuah santan dimasak terpisah. Kemudian masukkan santan kelapa, daun pandan, dan sedikit garam. Akhirnya, bubur jali-jali siap disajikan dalam mangkuk.

Untuk dapat menikmati semangkuk bubur jali-jali, kamu harus membuatnya sendiri di rumah. Ayo, ajak keluargamu membuatnya dan beri tahu mereka manfaat biji jali bagi tubuh.

Bubur Papeda (Maluku dan Papua)

Gambar: Bubur Papeda
Sumber: www. id.wikipedia.org

Bagi orang Maluku dan Papua, papeda bukanlah bubur. Papeda adalah makanan khas Maluku dan Papua yang bentuknya mirip bubur.

Papeda terbuat dari sagu yang diambil langsung dari pohon sagu. Proses pembuatan tepung sagu pun menggunakan cara tradisional sehingga hasilnya berbeda dengan tepung sagu kemasan yang dibeli di pasar atau toko.

Untuk makan papeda diperlukan cara yang unik. Karena bentuknya seperti lem, papeda sulit disendok sehingga perlu makanan pendamping yang dapat menyantapnya. Rupanya, ikan kuah kuning menjadi pilihan yang tepat untuk dimakan bersama papepa. Cara penyajiannya mudah sekali. Tuangkan kuah kuning pada piring atau mangkuk terlebih dahulu, baru kemudian papeda dan ikannya dimasukkan. Dengan cara itu, papeda menjadi mudah disendok dan dinikmati.

Gambar: Papeda Siap Disantap
Sumber: www.resepmasakanindonesiaku.info

Bubur Ayam (Jawa)

Gambar: Bubur Ayam
Sumber: www.cisris7.com

Bubur ayam adalah salah satu makanan khas nusantara yang digemari banyak orang, mulai anak-anak hingga lanjut usia. Bubur ayam menjadi makanan sehari-hari yang disantap sebagai sarapan.

Bubur ayam pertama muncul di Pulau Jawa. Bubur ayam yang terkenal berasal dari Cirebon dan Sukabumi. Kini bubur ayam ini tersebar di seluruh Indonesia.

Biasanya pada pagi hari, ibu-ibu yang memiliki anak usia di bawah tiga tahun akan setia menunggu kedatangan penjual bubur ayam. Bubur putih atau bubur ayam tanpa tambahan apa-apa menjadi pilihan ibu-ibu ini untuk makanan anak-anak mereka.

Penjual bubur ayam mudah ditemukan pada pagi hari karena makanan ini menjadi menu favorit untuk sarapan. Namun, sebenarnya bubur ayam dapat disantap kapan saja, tidak hanya ketika sarapan.

Penjual bubur ayam ada di mana-mana. Ada yang berjualan di ujung gang, di depan ruko, berkeliling kompleks, dan ada juga di warung atau restoran khusus bubur ayam.

Bubur ayam berbahan dasar beras yang dimasak hingga menjadi bubur. Dalam penyajiannya, bubur ayam biasanya ditambah kuah santan kuning, ayam suwir, kedelai goreng, irisan daun bawang, bawang goreng, irisan cakwe (bisa ada, bisa tidak), kecap asin, kecap manis, dan kerupuk. Pelengkap lainnya ada sate *ati ampela*, sate usus, dan sate telur puyuh.

Bubur Lemu (Solo dan Yogya)

Gambar: Bubur Lemu Solo
Sumber: buku *Jajanan Kaki Lima Khas Solo*

Bubur lemu berasal dari Solo dan Yogyakarta. Di daerah aslinya, bubur lemu lebih dikenal dengan sebutan jenang lemu. Bubur lemu di Solo dan di Yogyakarta memiliki ciri khas masing-masing.

Solo dan Yogyakarta secara geografis letaknya berdekatan. Namun, keduanya memiliki kekayaan budaya

yang berbeda. Hal ini tentunya berimbas pada perbedaan cita rasa kulinernya. Kelezatan kulinernya sudah diakui semua orang di Indonesia.

Bubur lemu khas Solo dan khas Yogyakarta sama-sama terbuat dari beras asli, bukan tepung beras. Perbedaannya, bubur lemu khas Solo disajikan dengan opor ayam atau telur, sambal goreng krecek, atau dengan sambal tumpang sedangkan bubur lemu khas Yogyakarta disajikan bersama telur, sayur tempe pedas, dan tahu yang dimasak terik dengan kuah santan berwarna kuning yang gurih. Bubur lemu khas Yogyakarta juga dapat disantap dengan gudeg.

Bubur lemu cukup mengenyangkan sehingga cocok disantap pada pagi hari sebagai sarapan. Di wilayah Solo, Yogyakarta, dan sekitarnya, bubur lemu masih banyak ditemukan karena masih menjadi menu favorit sarapan.

Bubur Bassang (Makassar)

Gambar: Bubur Bassang
Sumber: www.semuaresepi.blogspot.co.id

Bubur bassang adalah bubur khas dari Kota Makassar. Bubur bassang berbeda dengan kebanyakan bubur yang berbahan beras karena bubur ini berbahan dasar jagung pulut.

Jagung pulut adalah sejenis jagung yang rasanya mirip ketan dan sudah melewati proses pengelupasan kulit. Warna jagung ini biasanya putih.

Proses pembuatan bubur bassang cukup lama karena harus merebus jagung selama tiga jam. Namun, jika menggunakan panci tekan, proses merebusnya hanya perlu waktu satu jam.

Bubur bassang memiliki kuah yang kental. Rasanya menjadi lebih enak jika menggunakan jagung pulut. Rasa menjadi kurang sedap jika menggunakan jagung manis biasa.

Rasa bubur bassang didominasi rasa manis dan gurih. Rasa manis dihasilkan dari jagung, sedangkan rasa gurih berasal dari santan.

Bubur Ketan Hitam (Jawa)

Gambar: Bubur Ketan Hitam
Sumber: dokumen penulis

Bubur ketan hitam merupakan makanan tradisional yang masih banyak dijual. Bubur ketan hitam mulai di kenal di Pulau Jawa. Keberadaannya kemudian menyebar ke seluruh Indonesia.

Jika kamu mau mencicipi bubur ketan hitam, carilah warung bubur kacang hijau. Pastilah akan kamu temukan di bubur kacang hitam di situ. Karena di mana ada bubur

kacang hijau, di situ pula ada bubur ketan hitam. Cobalah kamu buktikan!

Bubur ketan hitam berbahan dasar beras ketan hitam dan santan kelapa sebagai kuahnya. Beras ketan dimasak hingga menjadi bubur kental bersama sedikit gula. Penambahan gula disesuaikan selera masing-masing. Kemudian, untuk kuahnya, santan kelapa dimasak dengan daun pandan dan sedikit garam hingga mendidih.

Siapkan mangkuk, ambil bubur ketan hitam secukupnya lalu tuangkan kuah santan sesuai selera. Bubur ketan hitam siap dinikmati.

Di warung bubur kacang hijau, bubur ketan hitam biasanya disajikan bercampur dengan kacang hijau. Namun, jika pembeli ingin membeli bubur ketan hitam saja, bisa juga.

Selain disajikan dengan bubur kacang hijau, bubur ketan hitam bisa disajikan bersama bubur sumsum dan es doger. Bubur ketan hitam juga ada pada bubur kampiun.

Bubur Pedas (Sambas dan Pontianak)

Gambar: Bubur Pedas
Sumber: www.goodnewsfromindonesia.id

Bubur pedas dikenal berasal dari Sambas dan Pontianak, Kalimantan Barat. Di beberapa daerah lain ada pula yang menyebut bubur pedas sebagai makanan khas daerah mereka.

Meskipun namanya bubur pedas, tetapi tidak ada tambahan cabai dalam bubur yang juga dikenal dengan nama *bubbor paddas*.

Bubur pedas terbuat dari beras yang ditumbuk

halus lalu disangrai dengan kelapa parut dan rempah. Kemudian beras tadi dimasak dan dicampur dengan sayuran. Sayuran yang digunakan adalah kangkung, pakis, kacang panjang, taoge, dan daun kesum.

Daun kesum merupakan tanaman yang berasal dari Asia Tenggara yang memiliki daun kecil memanjang, beraroma khas dan bercita rasa pedas. *Nah*, mungkin karena daun kesum inilah, bubur dari Pontianak ini disebut bubur pedas.

Bubur pedas disajikan dengan taburan kacang tanah dan ikan teri yang digoreng kering. Bagi kamu yang ingin mencicipi bubur ini harus pergi ke Pontianak atau Sambas karena bahan-bahan bubur ini cukup sulit ditemukan.

Bubur Biji Salak (Jawa)

Gambar: Bubur Biji Salak
Sumber: dokumen penulis

Bentuknya bulat-bulat, agak kenyal digigit, berwarna cokelat, dan berkuah gula merah kental serta santan. Inilah bubur tradisional nusantara yang dikenal dengan nama bubur biji salak. Mungkin nama biji salak diberikan pada bubur ini karena bentuknya yang seperti biji buah salak.

Bubur biji salak ini mulai dikenal di Jawa Tengah dan Jawa Timur dengan sebutan *jenang grendul*. Di tempat

lain ada juga yang menyebutnya bubur candil. Apa pun namanya bubur biji salak ini mempunyai rasa manis dan gurih, paduan rasa gula merah dan santan kental yang gurih.

Bubur biji salak umumnya dijual bersama dengan makanan lain, seperti bubur sumsum. Kamu bisa membeli bubur sumsum saja, bubur biji salak saja, atau memadukan keduanya.

Bahan utama pembuatan bubur biji salak adalah ubi jalar yang diberi sedikit tepung sagu. Ubi jalar yang digunakan adalah ubi jalar berwarna putih. Ubi jalar

Gambar: Bubur biji salak disajikan bersama bubur sumsum.
Sumber: www.cita-rasaanindaku.com

berwarna ungu juga dapat digunakan tetapi namanya menjadi bubur biji salak ungu.

Cara membuat bubur biji salak cukup mudah. Tahap pertama kupas ubi jalar lalu kukus hingga empuk Kemudian ubi itu dihaluskan. Campur ubi jalar yang sudah halus dengan tepung sagu dan sedikit garam. Uleni hingga kalis dan dapat dibentuk. Kemudian, bentuk semua adonan menjadi bola-bola kecil.

Setelah itu, masaklah air, gula merah, dan pandan hingga mendidih. Angkat air gula itu dan saring. Masukkan bola-bola keril itu pada air gula yang sudah disaring. Kemudian, rebus kembali hingga bola-bola mengambang. Supaya agak kental, masukkan dua sendok tepung sagu yang sudah diberi air lalu aduk hingga seluruhnya tercampur.

Untuk kuah santan, rebuslah santan kelapa bersama daun pandan dan sedikit garam hingga mendidih, lalu angkat. Kini saatnya menyajikan bubur biji salak. Ambil mangkuk, lalu tuangkan bubur biji salak dan tambahkan kuah santan secukupnya. Bubur biji salak siap disantap.

Bubur Kanji Rumbi (Aceh)

Gambar: Bubur Kanji Rumbi
Sumber: www.acehcu.blogspot.co.id

Bubur kanji rumbi adalah bubur khas Aceh. Bubur ini mempunyai cita rasa rempah yang kuat. Rempah-rempah yang digunakan adalah merica, jintan, adas, bunga lawang, kapulaga, jahe, daun pandan dan masih banyak bumbu dan rempah lainnya. Sebagai tambahan, bubur ini dapat pula dicampur dengan daging ayam, daging sapi, atau udang.

Bubur kanji rumbi ini hanya ada di Aceh dan akan banyak dicari orang ketika bulan Ramadan. Hal ini disebabkan bubur kanji rumbi biasanya menjadi menu andalan berbuka puasa karena kelezatannya.

Bubur Sagu Mutiara (Jawa)

Gambar: Bubur Sagu Mutiara
Sumber: dokumen penulis

Warna bubur ini seperti mutiara merah delima. Oleh karena itu, bubur ini disebut bubur mutiara. Bubur yang berbahan dasar sagu mutiara ini mula-mula dikenal di Pulau Jawa.

Sagu mutiara bisa dibeli di pasar. Kamu juga dapat menemukan sagu mutiara di toko sekitar rumahmu. Jadi,

Gambar: Sagu Mutiara
Sumber: www.dapurlagi.blogspot.co.id

kamu tidak akan kesulitan mencari bahan-bahannya jika ingin membuatnya di rumah.

Bubur mutiara ini termasuk bubur manis dan gurih. Bubur ini dapat disajikan bersamaan dengan makanan atau minuman lain, seperti bubur sumsum, es doger, es dungdung, dan bubur srontol.

Bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat bubur mutiara, selain sagu mutiara adalah gula pasir, santan kelapa, daun pandan, dan garam.

Cara membuat bubur ini cukup mudah. Pertama-tama, rendam sagu mutiara selama setengah jam. Kemudian rebus sagu mutiara hingga matang dan tambahkan gula

pasir aduk hingga gula larut dan tercampur semua. Angkat sagu mutiara dan tiriskan.

Untuk membuat kuahnya, rebus santan kelapa bersama daun pandan dan sedikit garam. Aduk terus hingga mendidih. Lalu angkat.

Siapkan mangkuk atau gelas. Lalu tuangkan sagu mutiara dan tambahkan santan di atasnya. Bubur sagu mutiara siap dihidangkan dalam keadan hangat atau dingin.

Gambar: Bubur sagu mutiara disajikan bersama bubur sumsum
Sumber: www.steemit.com

Bubur Kampiun (Padang)

Gambar: Bubur Kampiun
Sumber: buku *Jajanan Kaki Lima Khas Padang*

Bubur kampiun adalah makanan tradisional dari Padang, Sumatra Barat. Bubur ini bercita rasa gurih dan manis legit. Bubur kampium merupakan perpaduan antara beberapa macam bubur dan hidangan lain. Dalam semangkuk bubur kampiun, kamu akan melihat ada nasi ketan putih, bubur sumsum, bubur ketan hitam, kolak pisang atau ubi, bubur kacang hijau, dan bubur candil.

Variasi campuran dalam bubur kampiun antara satu orang dengan lainnya berbeda-beda. Ada bubur kampiun yang disajikan dengan lupis ketan putih sebagai pengganti nasi ketan atau bubur delima sebagai pengganti bubur candil. Ada juga penjual bubur kampiun yang tidak menambahkan bubur candil dalam campuran bubur kampiun yang dibuatnya.

Bubur Manggul (Madura)

Gambar: Bubur Manggul
Sumber: www.youtube.com

Bubur manggul adalah makanan tradisional dari Madura. Bubur ini terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan santan, daun salam, dan garam. Ada pula yang menambahkan bumbu rempah, seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, lengkuas, kencur, ketumbar, kemiri, dan daun jeruk. Di Madura, bubur manggul ini disajikan sebagai siraman lontong lengkap dengan serundengnya.

Bubur manggul mirip bubur sumsum tetapi tidak menggunakan kuah gula merah. Bubur manggul disajikan bersama serundeng kelapa dan sambal goreng udang. Ada pula yang memberi tambahan daun kemangi.

Rasa yang ditawarkan bubur manggul ini gurih dan pedas. Rasa gurih dihasilkan dari serundeng dan rasa pedas berasal dari sambal goreng udang.

Di Madura, bubur manggul ini banyak dijual di sekitar pasar atau warung yang buka pada pagi hari. Hal ini disebabkan bubur manggul sering dinikmati saat sarapan.

Bagi kamu yang berencana pergi ke Madura, jangan lupa cicipi bubur manggul khas Madura ini, ya.

Bubur Sumsum (Jawa)

Gambar: Bubur Sumsum
Sumber: dokumen penulis

Bubur sumsum adalah salah satu bubur tradisonal yang sudah dikenal di nusantara. Bubur berwarna putih ini disuka siapa saja, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Kamu juga pasti suka, bukan?

Jika ditelusuri asal usulnya, bubur sumsum ini mulai dikenal di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Dikatakan demikian karena di Jawa Tengah dan Jawa Timur bubur

sumsum ini menjadi bagian dari upacara adat Jawa. Itu berarti bubur sumsum sudah ada sejak lama sekali di Jawa. Bahkan hingga saat ini bubur sumsum ini masih dipakai dalam upacara adat.

Upacara adat Jawa yang masih menggunakan bubur sumsum dalam rangkaian upacara adat adalah acara pernikahan. Keberadaan bubur sumsum dalam acara pernikahan dipercaya akan mendatangkan kesehatan dan berkah.

Bahan utama pembuatan bubur sumsum adalah tepung beras, santan, dan gula merah. Tepung beras dan santan dimasak hingga kental. Jangan lupa tambahkan daun pandan dan garam.

Gula merah yang digunakan sebagai saus juga dimasak bersama daun pandan. Jika ingin kuah yang kental, tambahkan tepung kanji ke dalamnya.

Setelah matang semua, bubur sumsum siap dihidangkan dalam mangkuk. Jika ingin mendapatkan rasa bubur sumsum yang khas, kamu bisa menjadikan daun pisang sebagai wadahnya.

Bubur Mengguh (Bali)

Gambar: Bubur Mengguh
Sumber: www.ksm.our.com

Bubur mengguh adalah makanan tradisional yang berasal dari Bali, tepatnya Desa Teja Kula, Buleleng, Bali Utara. Orang Bali menyebut bubur ini dengan sebutan *bubuh*.

Ada pula yang menyebut bubur mengguh dengan nama bubur mangguh atau bubur mungguh. Apa pun

sebutannya, bubur mengguh ini wajib dicoba jika kamu pergi ke Bali.

Sama dengan bubur ayam, bubur mengguh ini terbuat dari beras yang dimasak hingga menjadi bubur. Bedanya, bubur mengguh dimasak dengan santan dan daun salam. Lauk tambahan yang digunakan juga berbeda. Bubur mengguh disajikan dengan ayam suwir yang dibumbui lalu disiram kuah ayam kental dan urap sayur yang disajikan terpisah. Sebagai pelengkap dapat ditaburi kacang tanah goreng dan bawang goreng.

Adanya urap sayur dalam penyajian bubur ini menjadikan bubur mengguh unik dan khas karena hanya ditemukan di Pulau Dewata. Sayuran yang digunakan sebagai urap biasanya kacang panjang. Kemudian sayuran yang sudah dibaluri kelapa parut yang berbumbu itu dikukus. Bumbu urap yang digunakan mirip bumbu urap Jawa.

Di Bali, bubur mengguh ini juga biasa disajikan dalam upacara adat. Namun, jika ingin membuatnya, kamu dapat menjadikannya menu sarapan pagi.

Bubur Merah Putih (Jawa)

Gambar: Bubur Merah Putih
Sumber: www.sofiunbaulkan.wordpress.com

Bubur merah putih adalah bubur tradisional yang masih dijumpai di Pulau Jawa. Bubur ini tidak dijual karena dibuat untuk kepentingan upacara adat memperingati hari kelahiran, memberi nama anak yang baru lahir, dan upacara adat mengganti nama.

Bubur merah putih biasanya disajikan di atas piring yang dialasi daun pisang berbentuk bulat. Bubur merah dituangkan terlebih dulu. Setelah itu, masukkan sedikit bubur putih di atasnya. Namun, ada pula yang menyajikan dengan cara yang berbeda. Separuh bubur merah dan separuh bubur putih diletakkan secara bersisian dalam satu piring.

Menurut informasi yang diperoleh dari *SajianSedap.grid.id*, perbedaan penyajian bubur merah putih dapat digolongkan sesuai daerahnya. Bubur merah yang diberi sedikit bubur putih di atasnya adalah kebiasaan orang Jawa Tengah, sedangkan bubur merah dan putih yang disajikan bersisian adalah kebiasan orang Jawa Barat.

Benar atau tidak pernyataan di atas, perbedaan cara penyajian ini tidak mengubah makna bubur merah putih itu sendiri. Bubur merah putih merupakan simbol cikal bakal lahirnya seorang bayi di tengah keluarga.

Bubur merah putih juga hadir dalam upacara penggantian nama. Dengan nama yang baru seseorang diharapkan kembali suci dan dapat memulai hidup yang baru juga. Selain itu, semoga orang yang berganti nama

itu hidupnya lebih berani dan bahagia dengan nama barunya.

Bubur merah putih yang dibuat dibagikan kepada tetangga dengan secarik kertas berisi nama bayi atau pergantian nama. Pembagian bubur kepada orang-orang sekitar merupakan ungkapan rasa syukur. Selain itu, dengan membagikan bubur kepada tetangga diharapkan orang-orang yang mendapatkan bubur merah putih itu akan memberikan doa kepada si bayi atau orang yang berganti nama.

Bahan yang diperlukan untuk membuat bubur merah putih adalah beras 250 gram, gula merah 250 gram, santan ½ liter (dari satu buah kelapa), daun pandan 2 lembar, dan garam secukupnya.

Cara membuatnya tidaklah sulit. Kamu bisa mencoba mempraktikkannya di rumah bersama keluargamu. Pertama, cuci beras lalu rebus bersama air, santan, dan daun pandan. Masak hingga menjadi bubur. Setelah matang, bagi bubur menjadi dua bagian. Satu bagian dimasak lagi dengan menambahkan gula merah. Bagian ini akan menjadi bubur merah. Bagian yang satu menjadi bubur putih. Bubur merah putih siap disajikan.

Bubur Barobbo (Sulawesi Selatan)

Gambar: Bubur Barobbo
Sumber: www.masakancok.com

Bubur barobbo adalah makanan khas masyarakat Bugis yang menetap di Sulawesi Selatan. Bubur ini berbahan utama jagung yang dicampur berbagai sayuran, irisan ayam, atau udang dengan pelengkap perkedel jagung. Dulu, bubur barobbo ini dimasak ketika panen jagung tiba. Namun, kini kapan pun bubur barobbo dapat kamu nikmati.

Bahan untuk membuat bubur barobbo mudah ditemukan. Bahan utamanya jagung pulut dan sayuran. Sayuran dapat dipilih sesuai selera, misalnya sawi, bayam, atau kangkung. Bumbu yang diperlukan, yaitu kayu manis, merica, bawang merah, bawang putih, pala, tomat, dan garam.

Pertama, irisan atau pipilan jagung dan kayu manis dimasukkan ke dalam air mendidih dan masak hingga empuk. Sambil merebus jagung, haluskan bumbu. Kemudian, tumis bumbu itu hingga harum. Masukkan tumisan bumbu, irisan ayam atau udang, dan sayuran ke dalam rebusan jagung. Masaklah hingga matang. Bubur barobbo siap disajikan bersama perkedel jagung.

Dalam semangkuk bubur barobbo terkandung karbohidrat, protein, dan vitamin. Jadi, bubur barobbo cocok untuk dimakan sebagai sarapan.

Bubur Sekoi (Bengkulu dan Jawa)

Gambar: Bubur Sekoi
Sumber: www.kaskus.co.id

Bubur sekoi adalah makanan tradisional Bengkulu dan beberapa daerah di Pulau Jawa. Bubur yang juga dikenal dengan nama bubur jewawut ini tergolong bubur manis yang berbahan dasar biji sekoi.

Sekoi adalah jewawut yang sudah ditumbuk halus dan dibuang kulitnya. Sekoi memiliki sebutan *pearl millet* dan nama Latin Pennicetum glaucum. Biji sekoi

mengandung kadar karbohidrat dan serat yang tinggi tetapi rendah lemak, seperti biji *oat*. Karena kandungan serat di dalamnya, sekoi memiliki banyak khasiat yang di antaranya menyembuhkan sembelit dan melancarkan pencernaan.

Bubur sekoi patut kamu coba, jika kamu punya bahan utamanya, yaitu biji sekoi. Tanpa biji sekoi, kamu tidak dapat membuat bubur sekoi.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat bubur sekoi adalah 1 gelas sekoi, 1 gelas gula merah yang diiris halus, 1 gelas santan cair, 1 gelas santan kental, ½ kg ubi jalar dipotong kecil-kecil, ¼ sendok teh garam, 2 lembar daun pandan, dan 1 potong jahe yang dimemarkan.

Setelah itu, sekoi yang sudah dibersihkan dan ubi direbus dengan air secukupnya sampai empuk. Tambahkan gula merah dan santan cair. Aduk-aduk terus sampai menjadi bubur dan mengental. Santan kental direbus tersendiri. Kemudian, tambahkan sedikit garam dan tunggu sampai mendidih. Setelah matang, hidangkan bubur sekoi dengan menuangkan santan kental di atasnya.

Bubur Srontol (Mojokerto)

Gambar: Bubur Srontol
Sumber: arsip *25 Resep Jajanan Kaki Lima Nusantara*

Bubur srontol merupakan bubur khas Mojokerto. Jawa Timur. Bubur srontol adalah bubur sumsum yang disajikan bersama *srontol*, kuah santan, dawet, dan sagu mutiara. *Srontol* adalah bola-bola yang terbuat dari tepung ketan dan tepung sagu yang direbus dalam air gula merah. Bentuk srontol ini mirip bubur candil. Bedanya, bubur candil berbahan ubi jalar.

Untuk membuat bubur srontol ini bahan yang disiapkan cukup banyak. Karena bubur ini gabungan dari beberapa makanan yang disajikan menjadi satu. Pembuatan bubur sumsum dan sagu mutiara (bubur mutiara) sudah dibahas sebelumnya di buku ini. Bahan dawet pun bisa kamu beli di pasar. Jadi, sekarang yang akan dijelaskan adalah cara membuat srontol.

Bahan untuk membuat srontol adalah ¼ ons tepung ketan, 10 gram tepung sagu, ¼ ons tepung ketan, larutkan dengan 3 sendok makan air, 2 ons gula merah yang disisir halus, ½ liter air, 100 ml air hangat, 1 lembar daun pandan, ½ sendok teh air kapur sirih, ¼ sendok teh garam, dan sedikit garam.

Begini cara membuatnya. Pertama campurkan tepung ketan, tepung sagu, air kapur sirih, dan garam dalam sebuah wadah. Kemudian tuangkan air hangat sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Bentuklah adonan menjadi bulatan kecil seukuran kelereng. Lakukan sampai selesai. Rebus air bersama gula merah, garam, dan daun pandan hingga gula larut dan mendidih. Lalu saring campuran gula itu supaya ampasnya tidak ikut

masuk. Tuang dalam panci dan rebus kembali. Setelah itu, masukkan bulatan srontol yang sudah jadi. Rebus hingga matang dan mengambang. Kemudian, masukkan larutan tepung ketan dan aduk hingga meletup-letup.

Srontol siap disajikan bersama bubur sumsum, dawet hijau, dan sagu mutiara. Tuangkan ketiganya dalam mangkok saji. Lalu siram kuah santan yang sudah dimasak dengan garam dan daun pandan. Jika kamu suka, hidangan ini bisa ditambahkan es batu.

Bubur Sagu Ubi (Maluku)

Gambar: Bubur Sagu Ubi
Sumber: *www.erlindasuastiko.blogspot.com*

Selain papeda, Maluku memiliki makanan khas yang lain bernama bubur sagu ubi. Bahan dasarnya sagu dan ubi jalar. Bahan lain yang digunakan untuk membuat bubur sagu ubi adalah gula merah, gula putih, daun pandan, dan santan kelapa.

Proses membuat bubur sagu ubi dimulai dengan merendam sagu selama lima jam. Kemudian disaring dan

airnya dibuang. Masak ubi yang sudah dipotong dadu ke dalam air mendidih kurang lebih sepuluh menit atau sampai ubi setengah matang. Kemudian masukkan sagu dan daun pandan yang diikat simpul. Aduk hingga sagu hancur dan matang. Setelah itu, masukkan irisan gula merah dan gula pasir sesuai selera. Aduk lagi hingga bubur meletup-letup.

Kemudian, siapkan bahan untuk kuah santannya. Santan kelapa direbus bersama daun pandan dan sedikit garam. Aduk terus hingga mendidih.

Bubur sagu ubi siap dinikmati bersama kuah santan. Rasa manis dan gurih mendominasi cita rasa bubur sagu ubi.

Penutup

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas yang bercita rasa tinggi, salah satunya bubur tradisional. Rasa bubur tradisional nusantara bermacam-macam, ada yang dominan rasa manis, rasa gurih, dan rasa pedas. Selain itu, ada juga bubur yang memiliki rasa rempah yang kuat.

Dari dua puluh tiga jenis bubur tradisional nusantara yang telah dibahas, dapat diketahui beberapa simpulan berikut ini.

1. **Bubur Nusantara Ada yang Menggunakan Bahan Baku Langka**

Bahan yang digunakan untuk membuat bubur tradisional umumnya mudah ditemukan. Namun, ada beberapa jenis bubur yang menggunakan bahan yang sulit ditemukan, misalnya bubur jali-jali, bubur sekoi, bubur pedas, dan bubur papeda.

Keempat bubur itu tidak ditemukan di semua daerah di Indonesia. Bubur sekoi masih bisa ditemukan di Bengkulu dan beberapa daerah di Jawa. Bahan dasarnya tanaman jawawut atau sekoi.

Bubur jali-jali pun sama, bahan utamanya, yaitu tanaman jali atau hanjeli bukanlah tanaman pangan yang saat ini banyak dikonsumsi, seperti padi dan jagung.

Bubur pedas menggunakan bahan sayuran daun kesum. Daun kesum ini termasuk tanaman yang sulit dicari.

2. Bubur Nusantara Mudah untuk Dimasak Sendiri

Bubur tradisional Nusantara ini banyak juga yang bisa kamu buat sendiri di rumah karena bahan-bahan yang digunakan tidaklah sulit dicari atau bisa dibeli dengan mudah. Kamu harus mencoba membuat salah satu bubur nusantara ini.

Untuk memasaknya, tidak perlu khawatir karena beberapa pembahasan memberikan penjelasan lengkap tentang bahan dan cara membuat bubur tradisional itu. Jika belum mendapatkan penjelasan yang memuaskan,

kamu bisa menelusuri melalui mesin pencari di internet. Semua resep makanan bisa kamu peroleh dengan satu kata kunci saja.

3. Bubur Nusantara Banyak yang Disantap sebagai Menu Sarapan

Bubur ayam, bubur tinutuan, bubur manggul, dan bubur lemu, biasanya disantap sebagai menu sarapan. Keempat jenis bubur ini bisa mengenyangkan karena terbuat dari beras yang dimasak hingga menjadi bubur kemudian disajikan dengan berbagai taburan.

Di antara lima bubur ini, primadonanya adalah bubur ayam karena bubur ayam banyak dijual di berbagai daerah di nusantara. Walaupun ada sedikit perbedaan bumbu antara daerah satu dengan daerah lain, namanya tetaplah bubur ayam.

4. Bubur Nusantara Banyak Dijual ketika Bulan Ramadan

Bubur sumsum, bubur biji salak, bubur srontol, bubur sagu mutiara, dan bubur kampiun adalah beberapa bubur yang biasanya banyak dijual ketika bulan Ramadan tiba.

Bubur ini memiliki dominan rasa manis sehingga sangat cocok digunakan sebagai menu buka puasa.

5. Bubur Nusantara Menjadi Bagian Upacara Adat

Beberapa bubur tradisional nusantara masih digunakan sebagai pelengkap upacara adat. Di antaranya adalah bubur merah putih, bubur sumsum, dan bubur mengguh. Bubur merah putih digunakan sebagai simbol kelahiran dalam budaya Jawa, sedangkan bubur sumsum menjadi simbol dalam upacara adat pernikahan budaya Jawa. Kemudian, bubur mengguh menjadi pelengkap dalam upacara adat di Bali.

Glosarium

adat : artinya (1) aturan (perbuatan atau sebagainya) yang lazim diturut atau dilakukan sejak dahulu kala; (2) cara (kelakuan dan sebagainya) yang sudah menjadi kebiasaan.

kuliner : artinya berhubungan dengan masak-memasak.

sembelit : artinya sukar atau tidak dapat buang air besar karena terdapat kotoran keras dalam anus.

tradisional : artinya menurut tradisi (adat).

upacara adat : artinya upacara yang berhubungan dengan adat suatu masyarakat.

Daftar Bacaan

BUKU

Brotodjojo, Linda Carolina. 2008. *Jajanan Kaki Lima Khas Bali*. Jakarta: Gramedia.

Brotodjojo, Linda Carolina. 2009. *Jajanan Kaki Lima Khas Solo*. Jakarta: Gramedia.

Erwin, Lilly T. 2012. *Aroma Rasa Kuliner Indonesia Bubur Ayam*. Jakarta: Gramedia.

Erwin, Lilly T. 2014. *Aroma Resep Kuliner Nusantara 280 Resep Kue & Jajanan Khas Indonesia*. Jakarta: Gramedia.

Nursaadah. 2011. *25 Resep Jajanan Kaki Lima Nusantara*. Jakarta: Gramedia.

SY, Sufi. 2011. *Kolak Bubur & Es Campur Plus Rujak dan Asinan*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Hardiman, Intarina (ed). 2016. *Kuliner Betawi Selaksa Rasa dan Cerita*. Jakarta: Gramedia.

NONBUKU

KBBI Daring

http://widhiaanugrah.com/resep-bubur-sckoi-yang-manis-sckali/ (diakses bulan Maret 2018)

http://sajiansedap.grid.id/Info/Ternyata-Ini-Alasan-Mengapa-Bubur-Merah-Putih-Identik-Dengan-Pergantian-Nama (diakses bulan Maret 2018)

http://bobo.grid.id/Sejarah-Dan-Budaya/Budaya/Bubur-Asc-Bubur-Langka-Khas-Betawi (diakses bulan Februari 2018)

https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/bubur-kampiun-sajian-khas-dari-bumi-minangkabau (diakses bulan Februari 2018)

http://kupang.tribunnews.com/2017/08/16/anda-perlu-tahu-sembilan-ragam-bubur-khas-nusantara-yang-lezat-nan-menggoda (diakses bulan Maret 2018)

https://pergikuliner.com/blog/mengenal-8-jenis-bubur-khas-indonesia-paling-populer (diakses bulan Maret 2018)

https://www.nusapedia.com/2014/09/10-bubur-khas-indonesia.html (diakses bulan Februari 2018)

BIODATA PENULIS

Nama : Paskalina Oktavianawati, S.S

Alamat Rumah : Jalan Ganesha No. 7 Pondok Kelapa, Duren Sawit, Jakarta Timur

Nomor Telepon : 085697602114

Pos-el : paskalina82@gmail.com

Facebook : Paskalina Askalin Oktavianawati

Riwayat Pendidikan

1. Jurusan Sastra Indonesia. Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma, tahun masuk 2000, tahun kelulusan 2004.

Riwayat Pekerjaan

1. Maret 2014 -- sekarang : Penulis dan *freelance editor*
2. Februari 2016 – Februari 2017 : Kepala Divisi Penerbit, di PT Perca, Jakarta
3. Maret 2008 -- Februari 2014 : Kepala Editor. Divisi Penerbit Nobel Edumedia, Jakarta
4. Oktober 2004 -- Maret 2008 : Editor buku pelajaran di PT Galaxy Puspa Mega, Jakarta

Buku Terbaru yang Terbit (2017 dan 2016)

1. *100 Soal Aku Siap Masuk SD*, Elexmedia Komputindo, 2017.
2. *Jajanan Tradional Asli Indonesia*, Badan Bahasa, 2017.
3. *Buku Aktivitas Anak Mengenal 34 Jenis Tari Nusantara*, Penerbit Andi (Rainbow), 2017.
4. Ebook *Bekalku, Bekalmu* menjadi Juara Harapan Lomba Karya Cipta Paud 2016, *e-book* ini dipublikasikan di anggunpaud.kemdikbud.go.id
5. *I Love Reading (Aku Suka Baca)*, Penerbit Bee Media, 2016.
6. *Lampion Merah Putih*, Penerbit Bee Media, 2016.
7. *Cerita Dido 1: Dongeng Nenek*, Penerbit Sulthan Press, 2016.
8. *Cerita Dido 2: Sahabat Kejujuran*, Penerbit Sulthan Press, 2016.

BIODATA PENYUNTING

Nama : Dwi Agus Erinita
Pos-el : nitasugijono2013@gmail.com
Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan
1. Staf Subbidang Revitalisasi, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
2. Penyunting, dan ahli bahasa di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2014—sekarang)

Riwayat Pendidikan
1. S-1 Fakultas Sastra Universitas Indonesia, (1991)
2. S-2 Linguistik Program Pascasarjana Universitas Indonesia (2012)

Informasi Lain:
Lahir di Jakarta, 20 Agustus 1972. Pernah mengikuti sejumlah pelatihan dan penataran kebahasaan dan kesastraan, seperti penataran penyuluhan, penataran penyuntingan, penataran semantik, dan penataran leksikografi. Selain itu, ia juga aktif mengikuti berbagai seminar dan konferensi, baik nasional maupun internasional.

Indonesia selain kaya budaya, juga kaya keragaman kuliner. Pernah dengar bubur barobbo, bubur gunting, atau bubur tinutuan? Indonesia mempunyai macam-macam bubur tradisional. Hampir setiap daerah di Indonesia mempunyai bubur khas daerahnya masing-masing. Di buku ini kalian akan mengenal 23 jenis bubur tradisional yang ada di Indonesia. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bubur tradisional bermacam-macam. Rasa bubumya pun ada yang cenderung manis, gurih, dan asin. Lebih jelasnya, kalian bisa membacanya di buku ini.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur